iCook!

VOUS PROPOSE POUR CETTE FIN D'ANNÉE SON MENU TRAITEUR

Menu à 40,00 €

Mises en bouche, entrée, plat & dessert

Mises en bouche *(7,50 €)*

Assortiment de 5 mises en bouche

Entrées *(14,00 €)*

Roulé de filet de plie farci aux noix de Saint-Jacques, beurre blanc à la mandarine & poêlée de chicons caramélisés

Tartelette aux ris de veau et courge butternut confite, jus de viande, coeur de sucrine & pickles d'oignons rouge

Notre traditionnelle terrine de foie gras, nature ou aux queues d'écrevisses, chutney & toasts

Possibilités d'huitre gillardeau sur commande (par 6)

Plats *(20,00 €)*

Suprème de pintade basse température, crumble fumé aux marrons, crème de cognac, & jack be little farcie aux champignons des bois

Filet de cerf légèrement pané aux baies de genévrier, sauce au gin, gratin dauphinois & poêlée de légumes de saison

Pavé de cabillaud roti, déclinaison de céleri rave (chips, purée et poelé au curry), caviar de hareng fumé, crème de citron vert & salade de choux cru

Dessert *(7,00 €)*

L'assiette gourmande icook, coulis & décorations

(Tous les plats sont servis en ravier avec un mode d'emploi pour faciliter la préparation.)

Une bouteille de champagne Diebolt vous est offerte à l'achat de 10 menus

Veuillez passer vos commandes **avant le 20 décembre** pour le réveillon de Noël et **avant le 27 décembre** pour le réveillon de nouvel an.

Toutes les commandes se font au: **065/33.40.33** *(icook)* ou au **065/87.57.87** *(bistro)* .
L'enlevement des plats se fera au nouveau restaurant icook *(Avenue reine Astrid, 31)* le **24 et le 31 avant 16h.**